



SCHEDA
TECNICA



TECHNICAL DATA
SHEET



FICHE
TECHNIQUE



FICHA
TÉCNICA



FICHA
TÉCNICA



TECHNISCHES
DATENBLATT



A-MYCO MOLLY

Lactiplantibacillus Plantarum

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

A-MYCO MOLLY è un ceppo selezionato di *Lactiplantibacillus plantarum* idoneo per la gestione dell'acido malico nei mosti, grazie al proprio metabolismo il suo impiego non comporta rischi di aumento dell'acidità volatile o di deviazioni organolettiche e contribuisce alla stabilizzazione del colore. Grazie alla specifica capacità di impiantazione esso è in grado di controllare la crescita dei microrganismi alterativi e conseguentemente la produzione di ammine biogene.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Perché la scelta di A-MYCO MOLLY è vincente:

- Viene inoculata all'avvio di fermentazione (coinoculo dopo 24 dal lievito)
- Tolleranza all'alcol: 8-10 % vol.;
- Adattabilità al pH: ≥ 3.3 ;
- Resistenza all' SO₂: 30 mg/L di totale;
- Eccellente attività a temperature medie (18-25°C);
- Trasforma l'acido malico fino ad una concentrazione 3 g/l
- Non produce acido acetico a partire dagli zuccheri ;
- Non degrada l'acido citrico e non produce diacetile;
- Controlla la crescita dei microrganismi contaminanti (Brett incluso)
- Migliora il quadro aromatico dei vini
- Facilita la stabilizzazione microbiologica in quanto è possibile eseguire la solfitazione già a fine fermentazione alcolica.

APPLICAZIONI

MOLLY viene impiegato nelle prime fasi della vinificazione dove riesce ad insediarsi con profitto riducendo i rischi legati alla precoce ossidazione o alle deviazioni organolettiche legate alla crescita di microrganismi alterativi. Il suo impiego in fase contestuale all'avvio della fermentazione alcolica mediante coinoculo con i lieviti permette di gestire la fermentazione malolattica con il massimo rispetto delle uve e del vino che si vuole ottenere: dalla bassa volatile, basso rischio di sviluppo di Brettanomyces e di conseguenza di Etil fenoli, massima stabilizzazione del colore, minima deviazione organolettica, maggiore ricchezza di complessità e struttura del vino ottenuto.

SPECIFICHE TECNICHE

Ceppo selezionato di *Lactiplantibacillus plantarum* in preparazione liofilizzata.

Il prodotto è conforme alla monografia OIV (OIV-Oeno 328-2009, Oeno 494-2012)

PREPARAZIONE E DOSI

Protocollo PLANTIVATION PER 25 HL

1. Procedere con l'inoculo del lievito sulla massa.
2. Una busta di MOLLY + una busta di attivante MOLLYSTART) + 15 l H₂O a 20°C senza cloro;
3. Mantenere in incubazione per 20-24 ore a 20°C.
4. Agitare la dispersione ;
5. Aggiungere alla massa;
6. Sciogliere l'attivante e disperdere Molly;

INOCULO SENZA PROTOCOLLO PLANTIVATION

1. Procedere con l'inoculo del lievito sulla massa.

2. Due buste di MOLLY ;
3. Disperdere Molly in poco mosto ed aggiungere alla massa dopo 24 h;

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

A-MYCO MOLLY è disponibile in buste per l'inoculo di 25 hl di vino. Il preparato può essere conservato, nelle confezioni originali, in frigorifero a 4°C per un anno o in congelatore a -18°C per 36 mesi. Nelle confezioni integre il prodotto si conserva a temperatura ambiente (<25°C) per tre settimane senza perdere vitalità. Una volta aperte le confezioni il prodotto deve essere impiegato immediatamente.

CONFORMITÀ

Prodotto a base di materie prime conformi: Regolamento (UE) n. 231/2012 Codex OEnologique International.
Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche.

A-MYCO MOLLY:

- è convenzionale ammesso per la produzione biologica per indisponibilità della variante biologica (rif. Reg. UE 2018/848) con apposita deroga.
- è utilizzabile in produzioni NOP.
- è idoneo all'utilizzo in prodotti definiti Vegan

Tutti i prodotti a marchio EVER e quelli commercializzati da EVER non contengono organismi geneticamente modificati (OGM), nè provengono da organismi geneticamente modificati (OGM) così come specificato nei Regolamenti 1829/2003 e 1830/2003. Inoltre, EVER dichiara che non contengono nanomateriali come specificato da Regolamento 2015/2283 e non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti ai sensi della Direttiva 1999/2/CE e del D.Lgs. 30 gennaio 2001, n. 94.

EVER informa che l'unico allergene manipolato in stabilimento è l'anidride solforosa.

EVER commercializza anche Caseina e Colla di pesce.

Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso, quindi non necessita di scheda di sicurezza.

Lactiplantibacillus Plantarum

PRODUCT DESCRIPTION

A-MYCO MOLLY is a selected strain of *Lactiplantibacillus plantarum* suitable for the management of malic acid in musts; thanks to its own metabolism, its use does not entail risks of an increase in volatile acidity or organoleptic deviations and contributes to colour stabilisation. Thanks to its specific implantation capacity, it is able to control the growth of spoilage microorganisms and consequently the production of biogenic amines.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Why choosing A-MYCO MOLLY is a winning move:

- It is inoculated at the start of fermentation (co-inoculation 24 h after the yeast)
- Alcohol tolerance: 8-10% vol.;
- pH adaptability: ≥ 3.3 ;
- Resistance to SO₂: 30 mg/L total;
- Excellent activity at medium temperatures (18-25°C);
- Transforms malic acid up to a concentration of 3 g/L
- Does not produce acetic acid from sugars;
- Does not degrade citric acid and does not produce diacetyl;
- Controls the growth of contaminant microorganisms (including Brett)
- Improves the aromatic profile of wines
- Facilitates microbiological stabilisation, since sulphiting can be carried out already at the end of alcoholic fermentation.

APPLICATIONS

MOLLY is used in the early stages of winemaking, where it successfully establishes itself, reducing the risks linked to early oxidation or to organoleptic deviations connected with the growth of spoilage microorganisms. Its use simultaneously with the start of alcoholic fermentation, through co-inoculation with the yeasts, makes it possible to manage malolactic fermentation with the utmost respect for the grapes and the wine to be obtained: from low volatile acidity, low risk of Brettanomyces development and consequently of ethylphenols, maximum colour stabilisation, minimal organoleptic deviation, greater richness of complexity and structure of the resulting wine.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Selected strain of *Lactiplantibacillus plantarum* in a freeze-dried preparation.

The product complies with the OIV monograph (OIV-Oeno 328-2009, Oeno 494-2012)

PREPARATION AND DOSAGE

PLANTIVATION PROTOCOL FOR 25 HL

1. Proceed with the inoculation of the yeast onto the mass.
2. One sachet of MOLLY + one sachet of MOLLYSTART activator) + 15 L H₂O at 20°C without chlorine;
3. Keep in incubation for 20-24 hours at 20°C.
4. Stir the dispersion;
5. Add to the mass;
6. Dissolve the activator and disperse Molly;

INOCULATION WITHOUT THE PLANTIVATION PROTOCOL

1. Proceed with the inoculation of the yeast onto the mass.

2. Two sachets of MOLLY;
3. Disperse Molly in a little must and add to the mass after 24 h;

PACKAGING AND STORAGE

A-MYCO MOLLY is available in sachets for the inoculation of 25 hL of wine. The preparation can be stored, in its original packaging, in a refrigerator at 4°C for one year or in a freezer at -18°C for 36 months. In intact packaging the product keeps at room temperature (<25°C) for three weeks without losing vitality. Once the packaging has been opened, the product must be used immediately.

COMPLIANCE

Product made from compliant raw materials: Regulation (EU) No. 231/2012, Codex Oenologique International.
Product for oenological use, as provided for by: Regulation (EU) 2019/934 and subsequent amendments.

A-MYCO MOLLY:

- is a conventional product permitted in organic production due to the unavailability of the organic variant (ref. EU Reg. 2018/848), under a specific derogation.
- can be used in NOP production.
- is suitable for use in products defined as Vegan

All EVER-branded products and those marketed by EVER neither contain genetically modified organisms (GMOs) nor are derived from genetically modified organisms (GMOs), as specified in Regulations 1829/2003 and 1830/2003. Furthermore, EVER declares that they do not contain nanomaterials as specified in Regulation 2015/2283 and have not been treated with ionizing radiation pursuant to Directive 1999/2/EC and Italian Legislative Decree No. 94 of 30 January 2001.

EVER informs that the only allergen handled in its plant is sulfur dioxide.

EVER also markets Casein and Isinglass.

The information provided herein reflects the current state of our knowledge; it is, however, supplied without any commitment or guarantee, since the conditions of use of the product are beyond our control, and it does not exempt the user from compliance with current legislation and safety regulations.

This product is considered non-hazardous and therefore does not require a safety data sheet.

Lactiplantibacillus Plantarum

DESCRIPTION DU PRODUIT

A-MYCO MOLLY est une souche sélectionnée de *Lactiplantibacillus plantarum* adaptée à la gestion de l'acide malique dans les moûts ; grâce à son propre métabolisme, son emploi ne comporte pas de risques d'augmentation de l'acidité volatile ou de déviations organoleptiques et contribue à la stabilisation de la couleur. Grâce à sa capacité d'implantation spécifique, elle est capable de contrôler le développement des micro-organismes d'altération et par conséquent la production d'amines biogènes.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Pourquoi le choix de A-MYCO MOLLY est gagnant :

- Elle est inoculée au démarrage de la fermentation (co-inoculation 24 h après la levure)
- Tolérance à l'alcool : 8-10 % vol. ;
- Adaptabilité au pH : ≥ 3.3 ;
- Résistance au SO₂ : 30 mg/L de total ;
- Excellente activité à températures moyennes (18-25°C) ;
- Transforme l'acide malique jusqu'à une concentration de 3 g/L
- Ne produit pas d'acide acétique à partir des sucres ;
- Ne dégrade pas l'acide citrique et ne produit pas de diacétyl :
- Contrôle le développement des micro-organismes contaminants (Brett inclus)
- Améliore le profil aromatique des vins
- Facilite la stabilisation microbiologique car il est possible d'effectuer le sulfitage dès la fin de la fermentation alcoolique.

APPLICATIONS

MOLLY est employée dans les premières phases de la vinification, où elle parvient à s'implanter avec profit en réduisant les risques liés à l'oxydation précoce ou aux déviations organoleptiques liées au développement de micro-organismes d'altération. Son emploi simultanément au démarrage de la fermentation alcoolique, par co-inoculation avec les levures, permet de gérer la fermentation malolactique avec le plus grand respect des raisins et du vin que l'on souhaite obtenir : d'une faible volatile, d'un faible risque de développement de Brettanomyces et par conséquent d'éthylphénols, d'une stabilisation maximale de la couleur, d'une déviation organoleptique minimale, d'une plus grande richesse de complexité et de structure du vin obtenu.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Souche sélectionnée de *Lactiplantibacillus plantarum* en préparation lyophilisée.

Le produit est conforme à la monographie OIV (OIV-Oeno 328-2009, Oeno 494-2012)

PRÉPARATION ET DOSES

PROTOCOLE PLANTIVATION POUR 25 HL

1. Procéder à l'inoculation de la levure sur la masse.
2. Un sachet de MOLLY + un sachet d'activant MOLLYSTART) + 15 L H₂O à 20°C sans chlore ;
3. Maintenir en incubation pendant 20-24 heures à 20°C.
4. Agiter la dispersion ;
5. Ajouter à la masse ;
6. Dissoudre l'activant et disperser Molly ;

INOCULATION SANS LE PROTOCOLE PLANTIVATION

1. Procéder à l'inoculation de la levure sur la masse.
2. Deux sachets de MOLLY ;
3. Disperser Molly dans un peu de moût et ajouter à la masse après 24 h ;

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

A-MYCO MOLLY est disponible en sachets pour l'inoculation de 25 hL de vin. La préparation peut être conservée, dans ses emballages d'origine, au réfrigérateur à 4°C pendant un an ou au congélateur à -18°C pendant 36 mois. Dans les emballages intacts, le produit se conserve à température ambiante (<25°C) pendant trois semaines sans perdre de vitalité. Une fois les emballages ouverts, le produit doit être employé immédiatement.

CONFORMITÉ

Produit à base de matières premières conformes : Règlement (UE) n° 231/2012, Codex Œnologique International.

Produit à usage œnologique, conformément au Règlement (UE) 2019/934 et ses modifications ultérieures.

A-MYCO MOLLY:

- est un produit conventionnel admis en production biologique en raison de l'indisponibilité de la variante biologique (réf. Règlement UE 2018/848), avec une dérogation spécifique.
- peut être utilisé dans les productions NOP.
- convient à une utilisation dans des produits définis comme végétaliens

Tous les produits de la marque EVER et ceux commercialisés par EVER ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) et ne sont pas issus d'organismes génétiquement modifiés (OGM), conformément aux Règlements 1829/2003 et 1830/2003. En outre, EVER déclare qu'ils ne contiennent pas de nanomatériaux au sens du Règlement 2015/2283 et qu'ils n'ont pas été traités par rayonnements ionisants au sens de la Directive 1999/2/CE et du Décret législatif italien n° 94 du 30 janvier 2001.

EVER informe que le seul allergène manipulé dans l'établissement est l'anhydride sulfureux.

EVER commercialise également de la caséine et de la colle de poisson.

Les informations fournies ici correspondent à l'état actuel de nos connaissances ; elles sont toutefois fournies sans aucun engagement ni garantie, car les conditions d'utilisation du produit échappent à notre contrôle, et elles n'exonèrent pas l'utilisateur du respect de la législation et des normes de sécurité en vigueur.

Ce produit est considéré comme non dangereux et ne nécessite donc pas de fiche de données de sécurité.

Lactiplantibacillus Plantarum

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

A-MYCO MOLLY es una cepa seleccionada de *Lactiplantibacillus plantarum* idónea para la gestión del ácido málico en los mostos; gracias a su propio metabolismo, su empleo no comporta riesgos de aumento de la acidez volátil o de desviaciones organolépticas y contribuye a la estabilización del color. Gracias a su capacidad específica de implantación, es capaz de controlar el crecimiento de los microorganismos alterantes y, en consecuencia, la producción de aminas biógenas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Por qué la elección de A-MYCO MOLLY es ganadora:

- Se inocula al inicio de la fermentación (coinoculación 24 h después de la levadura)
- Tolerancia al alcohol: 8-10 % vol.;
- Adaptabilidad al pH: ≥ 3.3 ;
- Resistencia al SO₂: 30 mg/L de total;
- Excelente actividad a temperaturas medias (18-25°C);
- Transforma el ácido málico hasta una concentración de 3 g/L
- No produce ácido acético a partir de los azúcares;
- No degrada el ácido cítrico y no produce diacetilo;
- Controla el crecimiento de los microorganismos contaminantes (Brett incluido)
- Mejora el perfil aromático de los vinos
- Facilita la estabilización microbiológica, ya que es posible realizar el sulfitado al final de la fermentación alcohólica.

APLICACIONES

MOLLY se emplea en las primeras fases de la vinificación, donde logra implantarse con provecho reduciendo los riesgos ligados a la oxidación precoz o a las desviaciones organolépticas vinculadas al crecimiento de microorganismos alterantes. Su empleo de forma simultánea al inicio de la fermentación alcohólica mediante coinoculación con las levaduras permite gestionar la fermentación maloláctica con el máximo respeto de las uvas y del vino que se quiere obtener: desde baja volátil, bajo riesgo de desarrollo de *Brettanomyces* y, en consecuencia, de etilfenoles, máxima estabilización del color, mínima desviación organoléptica, mayor riqueza de complejidad y estructura del vino obtenido.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Cepa seleccionada de *Lactiplantibacillus plantarum* en preparación liofilizada.

El producto es conforme a la monografía OIV (OIV-Oeno 328-2009, Oeno 494-2012)

PREPARACIÓN Y DOSIS

PROTOCOLO PLANTIVATION PARA 25 HL

1. Proceder con la inoculación de la levadura sobre la masa.
2. Un sobre de MOLLY + un sobre de activante MOLLYSTART) + 15 L H₂O a 20°C sin cloro;
3. Mantener en incubación durante 20-24 horas a 20°C.
4. Agitar la dispersión;
5. Añadir a la masa;
6. Disolver el activante y dispersar Molly;

INOCULACIÓN SIN EL PROTOCOLO PLANTIVATION

1. Proceder con la inoculación de la levadura sobre la masa.

2. Dos sobres de MOLLY;
3. Dispersar Molly en un poco de mosto y añadir a la masa tras 24 h;

ENVASES Y CONSERVACIÓN

A-MYCO MOLLY está disponible en sobres para la inoculación de 25 hL de vino. El preparado puede conservarse, en sus envases originales, en el frigorífico a 4°C durante un año o en el congelador a -18°C durante 36 meses. En los envases íntegros el producto se conserva a temperatura ambiente (<25°C) durante tres semanas sin perder vitalidad. Una vez abiertos los envases, el producto debe emplearse inmediatamente.

CONFORMIDAD

Producto a base de materias primas conformes: Reglamento (UE) n.º 231/2012, Codex Enológico Internacional.
Producto para uso enológico, según lo previsto en el Reglamento (UE) 2019/934 y sus modificaciones posteriores.

A-MYCO MOLLY:

- es un producto convencional admitido en la producción ecológica por indisponibilidad de la variante ecológica (ref. Reg. UE 2018/848), con la correspondiente excepción.
- puede utilizarse en producciones NOP.
- es apto para su uso en productos definidos como veganos

Todos los productos de la marca EVER y los comercializados por EVER no contienen organismos modificados genéticamente (OMG), ni proceden de organismos modificados genéticamente (OMG), tal como se especifica en los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003. Además, EVER declara que no contienen nanomateriales según lo especificado en el Reglamento 2015/2283 y que no han sido tratados con radiaciones ionizantes en virtud de la Directiva 1999/2/CE y del Decreto Legislativo italiano n.º 94 de 30 de enero de 2001.

EVER informa de que el único alérgeno manipulado en la planta es el anhídrido sulfuroso.

EVER comercializa también caseína y cola de pescado.

La información aquí facilitada se ajusta al estado actual de nuestros conocimientos; no obstante, se proporciona sin compromiso ni garantía alguna, ya que las condiciones de uso del producto están fuera de nuestro control, y no exime al usuario del cumplimiento de la legislación y las normas de seguridad vigentes.

Este es un producto considerado no peligroso, por lo que no requiere ficha de datos de seguridad.

Lactiplantibacillus Plantarum

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

A-MYCO MOLLY é uma cepa selecionada de *Lactiplantibacillus plantarum* adequada para a gestão do ácido málico nos mostos; graças ao seu próprio metabolismo, seu emprego não comporta riscos de aumento da acidez volátil ou de desvios organolépticos e contribui para a estabilização da cor. Graças à sua capacidade específica de implantação, é capaz de controlar o crescimento dos microrganismos alterantes e, conseqüentemente, a produção de amins biogênicas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Por que a escolha de A-MYCO MOLLY é vencedora:

- É inoculada no início da fermentação (coincubação 24 h após a levedura)
- Tolerância ao álcool: 8-10 % vol.;
- Adaptabilidade ao pH: ≥ 3.3 ;
- Resistência ao SO₂: 30 mg/L de total;
- Excelente atividade a temperaturas médias (18-25°C);
- Transforma o ácido málico até uma concentração de 3 g/L
- Não produz ácido acético a partir dos açúcares;
- Não degrada o ácido cítrico e não produz diacetil;
- Controla o crescimento dos microrganismos contaminantes (Brett incluído)
- Melhora o perfil aromático dos vinhos
- Facilita a estabilização microbiológica, pois é possível realizar a sulfitagem já no final da fermentação alcoólica.

APLICAÇÕES

MOLLY é empregada nas primeiras fases da vinificação, onde consegue instalar-se com proveito reduzindo os riscos ligados à oxidação precoce ou aos desvios organolépticos ligados ao crescimento de microrganismos alterantes. Seu emprego de forma simultânea ao início da fermentação alcoólica mediante coincubação com as leveduras permite gerir a fermentação malolática com o máximo respeito pelas uvas e pelo vinho que se deseja obter: desde baixa volátil, baixo risco de desenvolvimento de *Brettanomyces* e, conseqüentemente, de etilfenóis, máxima estabilização da cor, mínimo desvio organoléptico, maior riqueza de complexidade e estrutura do vinho obtido.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Cepa selecionada de *Lactiplantibacillus plantarum* em preparação liofilizada.

O produto está em conformidade com a monografia OIV (OIV-Oeno 328-2009, Oeno 494-2012)

PREPARAÇÃO E DOSES

PROTOCOLO PLANTIVATION PARA 25 HL

1. Proceder à inoculação da levedura sobre a massa.
2. Um sachê de MOLLY + um sachê de ativante MOLLYSTART) + 15 L H₂O a 20°C sem cloro;
3. Manter em incubação por 20-24 horas a 20°C.
4. Agitar a dispersão;
5. Adicionar à massa;
6. Dissolver o ativante e dispersar Molly;

INOCULAÇÃO SEM O PROTOCOLO PLANTIVATION

1. Proceder à inoculação da levedura sobre a massa.

2. Dois sachês de MOLLY;
3. Dispersar Molly em um pouco de mosto e adicionar à massa após 24 h;

EMBALAGENS E CONSERVAÇÃO

A-MYCO MOLLY está disponível em sachês para a inoculação de 25 hL de vinho. O preparado pode ser conservado, nas embalagens originais, na geladeira a 4°C por um ano ou no congelador a -18°C por 36 meses. Nas embalagens íntegras o produto conserva-se à temperatura ambiente (<25°C) por três semanas sem perder vitalidade. Uma vez abertas as embalagens, o produto deve ser empregado imediatamente.

CONFORMIDADE

Produto à base de matérias-primas em conformidade: Regulamento (UE) n.º 231/2012, Codex Œnologique International. Produto para uso enológico, conforme previsto no Regulamento (UE) 2019/934 e alterações subsequentes.

A-MYCO MOLLY:

- é um produto convencional admitido na produção orgânica por indisponibilidade da variante orgânica (ref. Reg. UE 2018/848), com a devida derrogação.
- pode ser usado em produções NOP.
- é adequado para uso em produtos definidos como veganos

Todos os produtos da marca EVER e os comercializados pela EVER não contêm organismos geneticamente modificados (OGM), nem provêm de organismos geneticamente modificados (OGM), conforme especificado nos Regulamentos 1829/2003 e 1830/2003. Além disso, a EVER declara que não contêm nanomateriais, conforme especificado no Regulamento 2015/2283, e não foram tratados com radiações ionizantes nos termos da Diretiva 1999/2/CE e do Decreto Legislativo italiano n.º 94, de 30 de janeiro de 2001.

A EVER informa que o único alérgeno manipulado na fábrica é o anidrido sulfuroso.

A EVER também comercializa caseína e cola de peixe.

As informações aqui fornecidas estão de acordo com o estado atual dos nossos conhecimentos; no entanto, são fornecidas sem qualquer compromisso ou garantia, uma vez que as condições de uso do produto estão fora do nosso controle, e não isentam o usuário do cumprimento da legislação e das normas de segurança vigentes.

Este é um produto considerado não perigoso, portanto não necessita de ficha de dados de segurança.

Lactiplantibacillus Plantarum

PRODUKTBESCHREIBUNG

A-MYCO MOLLY ist ein ausgewählter Stamm von *Lactiplantibacillus plantarum* geeignet für das Management der Äpfelsäure in Mosten; dank seines eigenen Stoffwechsels birgt sein Einsatz keine Risiken eines Anstiegs der flüchtigen Säure oder organoleptischer Abweichungen und trägt zur Farbstabilisierung bei. Dank seiner spezifischen Implantationsfähigkeit ist es in der Lage, das Wachstum der Verderbnismikroorganismen und folglich die Produktion biogener Amine zu kontrollieren.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Warum die Wahl von A-MYCO MOLLY gewinnbringend ist:

- Es wird zu Gärbeginn beimpft (Co-Beimpfung 24 h nach der Hefe)
- Alkoholtoleranz: 8-10 % vol.;
- pH-Anpassungsfähigkeit: ≥ 3.3 ;
- Beständigkeit gegenüber SO₂: 30 mg/L gesamt;
- Ausgezeichnete Aktivität bei mittleren Temperaturen (18-25°C);
- Wandelt Äpfelsäure bis zu einer Konzentration von 3 g/L um
- Produziert keine Essigsäure aus Zuckern;
- Baut Zitronensäure nicht ab und produziert kein Diacetyl;
- Kontrolliert das Wachstum der kontaminierenden Mikroorganismen (Brett inklusive)
- Verbessert das aromatische Profil der Weine
- Erleichtert die mikrobiologische Stabilisierung, da die Schwefelung bereits am Ende der alkoholischen Gärung durchgeführt werden kann.

ANWENDUNGEN

MOLLY wird in den frühen Phasen der Weinbereitung eingesetzt, wo es sich erfolgreich ansiedelt und die Risiken im Zusammenhang mit frühzeitiger Oxidation oder organoleptischen Abweichungen durch das Wachstum von Verderbnismikroorganismen verringert. Sein gleichzeitiger Einsatz zu Beginn der alkoholischen Gärung durch Co-Beimpfung mit den Hefen ermöglicht es, die malolaktische Gärung mit größtem Respekt für die Trauben und den zu erzielenden Wein zu steuern: von niedriger flüchtiger Säure, geringem Risiko der Entwicklung von Brettanomyces und folglich von Ethylphenolen, maximaler Farbstabilisierung, minimaler organoleptischer Abweichung, größerem Reichtum an Komplexität und Struktur des erzielten Weins.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Ausgewählter Stamm von *Lactiplantibacillus plantarum* in gefriergetrockneter Zubereitung.

Das Produkt entspricht der OIV-Monographie (OIV-Oeno 328-2009, Oeno 494-2012)

ZUBEREITUNG UND DOSIERUNG

PLANTIVATION-PROTOKOLL FÜR 25 HL

1. Mit der Beimpfung der Hefe auf die Masse fortfahren.
2. Ein Beutel MOLLY + ein Beutel MOLLYSTART-Aktivator) + 15 L H₂O bei 20°C ohne Chlor;
3. 20-24 Stunden bei 20°C in Inkubation halten.
4. Die Dispersion umrühren;
5. Zur Masse hinzufügen;
6. Den Aktivator auflösen und Molly dispergieren;

BEIMPfung OHNE PLANTIVATION-PROTOKOLL

1. Mit der Beimpfung der Hefe auf die Masse fortfahren.
2. Zwei Beutel MOLLY;
3. Molly in etwas Most dispergieren und nach 24 h zur Masse hinzufügen;

VERPACKUNG UND LAGERUNG

A-MYCO MOLLY ist in Beuteln für die Beimpfung von 25 hL Wein erhältlich. Das Präparat kann in der Originalverpackung im Kühlschrank bei 4°C ein Jahr lang oder im Gefrierschrank bei -18°C 36 Monate lang aufbewahrt werden. In unversehrter Verpackung hält sich das Produkt bei Raumtemperatur (<25°C) drei Wochen lang, ohne an Vitalität zu verlieren. Nach dem Öffnen der Verpackung muss das Produkt sofort verwendet werden.

KONFORMITÄT

Produkt aus konformen Rohstoffen: Verordnung (EU) Nr. 231/2012, Codex Œnologique International.
Produkt für önologische Zwecke gemäß Verordnung (EU) 2019/934 und nachfolgenden Änderungen.

A-MYCO MOLLY:

- ist ein konventionelles Produkt, das aufgrund der Nichtverfügbarkeit der biologischen Variante (vgl. EU-Verordnung 2018/848) mit einer entsprechenden Ausnahmeregelung für die ökologische Produktion zugelassen ist.
- kann in NOP-Produktionen verwendet werden.
- ist für die Verwendung in als vegan definierten Produkten geeignet

Alle Produkte der Marke EVER und die von EVER vertriebenen Produkte enthalten keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und stammen auch nicht aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) im Sinne der Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003. Darüber hinaus erklärt EVER, dass sie keine Nanomaterialien im Sinne der Verordnung 2015/2283 enthalten und nicht mit ionisierender Strahlung im Sinne der Richtlinie 1999/2/EG und des italienischen Gesetzesdekrets Nr. 94 vom 30. Januar 2001 behandelt wurden.

EVER weist darauf hin, dass das einzige im Betrieb gehandhabte Allergen Schwefeldioxid ist.

EVER vertreibt auch Kasein und Hausenblase.

Die hier angegebenen Informationen entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand; sie werden jedoch ohne jede Verpflichtung oder Garantie bereitgestellt, da die Bedingungen für die Verwendung des Produkts außerhalb unserer Kontrolle liegen, und sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetze und Sicherheitsvorschriften.

Dies ist ein als nicht gefährlich eingestuftes Produkt, daher ist kein Sicherheitsdatenblatt erforderlich.